

料理名	枝豆ととうもろこしの夏ぎょうざ		
材料名	数量(4人分)	作り方	
○豚ひき肉	200g	① はくさいをみじん切りにして、塩をふり、30分おいて水気を切る。	
○はくさい	200g	② えだまめ、とうもろこしをそれぞれゆでる。	
○えだまめ	100g	③ 長ねぎをみじん切りにする。	
○とうもろこし	100g	④ ボウルに豚ひき肉、野菜、調味料を入れてよく混ぜ、たねをつくる。	
○長ねぎ	1本	⑤ ぎょうざの皮でたねを大さじ1ぐらいつつむ。	
ぎょうざの皮	40枚	⑥ 熱したホットプレートにぎょうざをならべて焼く。 焼き色がついたら水を入れて5分ほど蓋をして蒸し焼きにする。 蓋を取り水気をとばして、カリッとするまで焼く。	
塩	小さじ1	近くの直売所で購入した野菜、はまポークを使い、 にんにくは入れずに子どもも食べやすい 野菜の甘みたっぷりぎょうざ。	
おろししょうが	大さじ1		
酒	大さじ1		
片栗粉	大さじ1		
ごま油	大さじ1		
たれ		備考 <出来上がりイメージ・使用したかながわ産食材について>	
しょうゆ	適量		
酢	適量		
こしょう	適量		

○かながわ産食材です。

